18.011 Omáčka rajčiaková
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
olej	0,30	0,30	0,45	0,45	0,50	0,50	0,60	0,60
cibuľa	0,20	0,17	0,50	0,43	0,60	0,51	0,70	0,60
korenie čierne celé			0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
múka hladká	0,65	0,65	0,85	0,85	0,95	0,95	1,10	1,10
rajčiakový pretlak	1,00	1,00	1,00	1,00	1,20	1,20	1,60	1,60
drvené rajčiaky	0,50	0,50	1,00	1,00	1,30	1,30	1,40	1.40
cukor kryštálový	0,70	0,70	0,80	0,80	0,90	0,90	1,00	1,00
soľ	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
maslo	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,20	0,20
mrkva	0,20	0,16	0,50	0,40	0,80	0,64	1,00	0,80
petržlen	0,10	0,08	0,20	0,16	0,30	0,24	0,40	0,32
zeler	0,10	0,08	0,20	0,16	0,30	0,24	0,40	0,32
bobkový list	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
škorica celá	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
hmotnosť porcie v g	110		120		130		150	

Receptúra

Výrobný postup

Na oleji opražíme očistenú pokrájanú cibuľu, umytú, očistenú, postrúhanú zeleninu, pridáme celé korenie a škoricu, bobkový list podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Múku opražíme nasucho, zalejeme vodou, rozšľaháme, vlejeme na udusenú zeleninu a povaríme. Omáčku prepasírujeme, pridáme rajčiakový pretlak, drvené rajčiaky, dochutíme soľou, cukrom a spolu povaríme. Hotovú omáčku zjemníme maslom.
Príloha: zemiaky, knedle, varené mäso.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	417	100	1,07	4,0	1,8	14,5	0,7	12,4	0,4	0,079	0,0	0,0	7,2	0,3
B	552	132	1,42	6,0	2,8	17,6	1,0	16,8	0,5	0,13	0,0	0,0	9,1	0,3

										2				
C	639	153	1,68	6,9	3,1	20,3	1,2	22,2	0,6	0,193	0,0	0,0	11,5	0,4
D	744	179	2,01	8,0	3,7	23,7	1,5	28,0	0,8	0,243	0,0	0,0	14,6	0,5